

「私たちはお客様喜ばせ業です」

2013年に赤坂で誕生したデリーモ

コンセプトは「ショコラティエの創るパティスリー」です

ヨーロッパではあたりまえのショコラも、

当時日本ではまだまだ高級品でした

こんな美味しい食べ物を私はみんなと共有したい

もっと気軽に本物のショコラを楽しんでほしい、と心から思い

デリーモを始めました

ショコラを通してお客様に感動をご提供する、

期待以上に喜んでいただく

「来てよかった、また来たい」「あの人にまた会いたい」

そんな気持ちになる場所をご提供する

それがデリーモの仕事であり、スタッフと共に大切に育ててきた

私の想いです

Chef Chocolatier / 江口 和明
Pâtissier



—→*Specialités* スペシャルティ ←—



< 大丸限定 >

季節のミルフィーユ プラリネオレンジュ

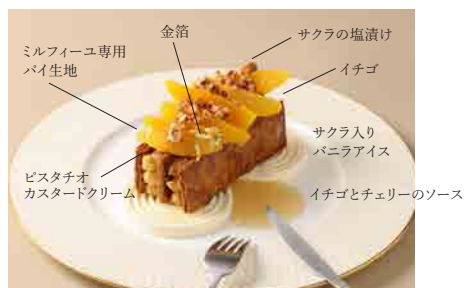
1,880

(本体価格 1,709)

Mille-feuille

店内で焼き上げたパイ生地に
優しい味わいのカスタードクリームをサンド、
ザクザクのプラリネと爽やかなオレンジマリネ
レモンと洋梨で作るソースと
ひんやり冷たいバニラアイスの温度変化と
一緒にお楽しみください

特定原材料：小麦、乳、卵、ゼラチン、オレンジ



特別なドリンクセット

(ミルフィーユ+紅茶 POT)

ミルフィーユ + フレンチレモンジンジャー

2,320

(本体価格 2,109)

レモンガラスの香る爽やかなハーブティー

※スイーツ・フードと合わせてドリンクをご注文いただくと ¥200(税込)OFF ※アルコールを除きます



SAKURANBO

さくらんぼ

3,168

(本体価格 2,880)

やさしい2つのマリアーージュ

さくらんぼの優しい甘さに白桃の香りをプラス

優しい2つの味わいにマスカルポーネさんと

イチゴルビーさんが加わりました。はじめはとっても緊張していたけど、

不思議とすぐ仲良くなれたみたい。

ありがとう。うれしい。

<パフェ構成>

ルビーベリーチョコレート / 赤すぐり / ミント / さくらんぼ / イチゴメレンゲ / ルビーチョコレートクリーム / クリスタルジュレ / ピオラ / 桃さくらんぼアイス / 桃マスカルポーネアイス / クランブル / フロマーージュ
ブランクリーム / チェリーコンポート / パールクラッカンホワイト / 白桃ジュレ / イチゴヨーグルトクランチ /
白桃コンフィ / 別添え さくらんぼソース

特定原材料等：小麦、乳、卵、落花生、ゼラチン、リンゴ、アーモンド、大豆、桃

特別なドリンクセット

SAKURANBO

+ アプリコットシトラス

アプリコットと柑橘の香りをつけたすっきりとしたデリーモオリジナルブレンドティー

3,608

(本体価格 3,280)



Praline Citron

ブラリネシトロン

2,750

(本体価格 2,500)

酸味を効かせたシトロンと呼ばれる

君の名はレモン

ザクザクのヘーゼルナッツのキャラメリゼがアクセントになり、

柑橘の皮の苦味に呼応するかのよう

コーヒーの苦味が顔を出す。

奥に進むとハーブティージュレの風味は強くても性格は優しい。

<パフェ構成>

ミルクチョコレート / ヘーゼルナッツキャラメリゼ / シトロンアーモンドチュイル / オレンジマリネ / シトロンコンフィ / ブロンドチョコクリーム / シトロンシャーベット / コーヒーオレンジアイス / クランブル / パールショコラブロンド / レモンハーブティージュレ / ミルクチョコダンテル / 洋梨レモンコンフィ / 別添えショコラソース

特定原材料等：乳・小麦・卵・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン・オレンジ

特別なドリンクセット

Praline Citron

+ フレンチレモンジンジャー

レモンガラスの香る爽やかなハーブティー

3,190

(本体価格 2,900)



Dame Blanche

ダムブランシュ

1,309

(本体価格 1,190)

ショコラとバニラ、シンプルながらもショコラな味わいがより際立つベルギーでは定番のこの組み合わせをパフェ仕立てにバナナの食感にビターチョコレートとチョコチップ入りのクリームチョコレートパフェデビューにはぴったりなパフェ

<パフェ構成>

ショコラソース / フィヤンティース / バナナ / ショコラアイス / ショコラクリーム / バニラアイス / ショコラパーツ

特定原材料等：小麦、乳、卵、バナナ

パフェのためのオリジナルマリアージュセット

(パフェ + 紅茶 POT)

Dame Blanche

+ ショコラダージリン

ダージリンベースの茶葉にカカオ豆で香りをつけたデリーモオリジナルティー

1,590

(本体価格 1,445)



燻製ベーコンと柚子のカルボナーラ



海老カレー～エビバターライス～



タンドリーチキンのコブサラダ

※写真はイメージです。

燻製ベーコンと柚子のカルボナーラ (サラダ付)

Smoked bacon and yuzu carbonara

大きくカットした燻製ベーコンと柚子胡椒のアクセント。クリーミーで旨味の詰まったカルボナーラ
お皿の縁の柚子胡椒とパスタを絡めてお召し上がりください

特定原材料等：小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご ※はちみつ

1,518

(本体価格 1,380)

タンドリーチキンのコブサラダ (フォカッチャ付)

Cobb Salad

自家製タンドリーチキンにたっぷり野菜、アボカド、卵、パクチーを乗せたコブサラダ
特製ドレッシングをかけてお召し上がりください
パクチー抜きも可能です

特定原材料等：小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、りんご

1,430

(本体価格 1,300)

海老カレー～エビバターライス～ (サラダ付)

Shrimp Curry

赤海老の旨味たっぷり詰まったマサラカレー
辛味オイルで好みの辛さに仕上げお召し上がりください

特定原材料等：乳、卵、えび、大豆、りんご ※はちみつ

シェフおすすめ

1,540

(本体価格 1,400)

お飲み物 Drink

Coffee



カフェラテ・ラテアートイメージ

DEL'IMMO TOKYO CAFÉ こだわりのコーヒー

産地指定のコーヒーをブレンド

DEL'IMMO のスイーツとの相性を最大限に活かした DEL'IMMO オリジナル
スペシャルティブレンドコーヒー

スペシャルティコーヒー Specialty Coffee

638

(本体価格 580)

DEL'IMMO オリジナルスペシャルティブレンド

アイスコーヒー Iced Coffee

638

(本体価格 580)

DEL'IMMO オリジナルスペシャルティブレンド

カフェラテ Caffè Latte

748

(本体価格 680)

濃厚ミルクを使用した心地よい酸味を活かした
カフェラテ
特定原材料：乳

アイスカフェラテ Ice Caffè Latte

748

(本体価格 680)

濃厚ミルクを使用した心地よい酸味を活かした
カフェラテ
特定原材料：乳

Tea

ホットまたはアイスをお選びいただけます。紅茶はホットのみポットで提供いたします。

オーガニックショコラダーズリン Organic Chocolat Darjeeling

990

(本体価格 900)

デリーモオリジナル、シーヨック農園の手摘み
ダーズリン、フラワリーな香りとフルーティー
な味わいにショコラの香りが広がります



アプリコットシトラス Apricot Citras

990

(本体価格 900)

デリーモオリジナルのケーキ&パフェの為の紅茶、
アプリコットと柑橘の香りをつけたすっきりとした
南インド産の紅茶ベースのフレーバードティーです



オーガニックアールグレイ Organic Earl Gray

792

(本体価格 720)

手摘みされた最高品質の紅茶にイタリア産ベルガモット
オイルをブレンド
World Tea Expoにて、ブラックティー部門受賞

ガーデンオブエデン Garden of Eden

836

(本体価格 760)

マンゴーとパッションフルーツのフルーティな香り高い
アロマが特徴の爽やかなフレーバードティー

アッサムゴールド Assam Gold

792

(本体価格 720)

マンガラム農園の極上アッサムです。深いコクのある、
どっしりとした味わいで、ミルクティーに最適です

パッションフルーツジャスミン Passion Fruit Jasmine

836

(本体価格 760)

甘く爽やかなパッションフルーツとジャスミンの香りの
ハーモニー。エキゾチックで華やかな香りのお茶です。
World Tea Expoにてベストフレーバードブラックティー賞
受賞

オーガニックサマーピーチ Organic Summer Peach

792

(本体価格 720)

コクのある紅茶をベースに華やかなマーゴールドをプラス。
ほんのり甘く、フルーティーな味わい、南国のお菓子と相性
抜群

オーガニック フレンチレモンジンジャー Organic French Lemon Ginger

792

(本体価格 720)

カフェインフリー、有機レモングラスや生姜を含むスパイシー
なルイボス入りハーブティー、すっきりとした爽やかさの中に
隠し味のジンジャーを効かせました

—  お飲み物 *Drink*  —

Chocolate

ホットショコラ チャイ 880

Hot Chocolate Chai (本体価格 800)

特定原材料：乳

ホットショコラ トンカ 792

Hot Chocolate Tonka (本体価格 720)

特定原材料：乳

オリジナルのクーヴェルチュール「ピュアノワール 67%」と「ピュアラクテ 41%」で作る濃厚で香りのある
ホットショコラ
植物油不使用のショコラは口に残る油分の雑味は一切なく、口どけの良さと共に香りの余韻が長く続くのが
最大の特徴です

Juice

オレンジジュース

Orange Juice

638

(本体価格 580)

Alcohol

ハートランドビール ボトル 330ml

Heartland Beer

792

(本体価格 720)

赤ワイン 【シャトーモンテユスルージュ】

Red Wine

グラス

990

(本体価格 900)

カラフェ 350ml

2,600

(本体価格 2,364)

白ワイン 【シャブリレゼルブ・ヴォードン】

White Wine

グラス

990

(本体価格 900)

カラフェ 350ml

2,600

(本体価格 2,364)

Princess Ella

cacao
37%

プリンセス エラ

Parfait Stories

Have courage and be kind.

あら!これは夢かしら
カボチャは大きくなるし、
夢でも見てみたい、
なんて素敵なドレスなんでしょう?
これで私も舞踏会に出かけられるわ
わかっている魔法が続くのは
12時までよね、
急いで行かなくちゃ

PRICE ¥2,600
(¥2,860税込)



別添え
魔法のベルガモットソース



ドレスアップショコラパーツ

クリスタルジュレ

白スグリ

あなたに夢を見せるピオラ

ブラックベリー

ライチ

フロマージュブランクリーム

プリンセスドレスジュレ
洋梨アイス

ライチカシスアイス

パールクラッカンホワイト

ライチ

クランブル

グレープフルーツマリネ

エルダーミントジュレ

ダンテルホワイト

カシス&ブルーベリーコンフィ

Kazuaki
Eguchi



パフェのためのオリジナルマリアージュセット
DEL'IMMO MARIAGE
ノンアルコール ロゼ+パフェ
ベリーとエルダーフラワー香る
微炭酸モクテル

PRICE ¥3,000 (¥3,300税込)



カフェ+パフェ (カフェセット)
カフェメニューとセットで
アルコールを除くすべてのドリンクが
ドリンク代金 ¥200 (税込) OFF!

※ドリンクはアルコールを除きます。